BOLOS, SOBREMESAS E GELADOS

Índice

Baba de Camelo

Ingredientes:
1 lata de leite de condensado
6 ovos

Confecção:
Cose-se a lata de leite condensado na panela de pressão ± 1 h.
Depois do leite condensado estar frio, bata-se com ovos depois de bem batido envolve-se com a colher de pau as claras batidas em castelo.
Por cima pode-se por amêndoa ralada ou bolacha ralada.

Beijinhos da Sogra

Ingredientes:
500gr. de açúcar
400 gr. de farinha
4 ovos
1,5 dl de café forte sem açúcar
2 dl de azeite
1 colher de chá de canela e 1 de fermento

As claras são batidas em castelo.

Bolo de Amêndoa

Ingredientes:
4 ovos
300 gr. de miolo de amêndoa
300 gr. de açúcar
100 gr. de manteiga
1 colher de chá de fermento
As claras são batidas em castelo.

Confecção:
Untar a formar com manteiga de seguida forrar com folha de alumínio e untar com manteiga e polvilhar com farinha.
Cozer de 180° a 200° durante 20m.

Cobertura:
4 gemas
1 chávena de café de açúcar
1 " " de leite

Confecção:
Vai ao lume a engrossar
Enfeita-se com nozes por cima, as nozes para ficarem mais bonitas podem-se passar por água e açúcar quando estiver quase no ponto.

Bolo de Amêndoa e Chila

Ingredientes:
250g açúcar
250g doce de chila
250g miolo amêndoa ralado
5 ovos
1 colher de sopa de manteiga (derretida)
1 colher de chá de canela moída

Confecção:
Mistura-se tudo
A forma é forrada com papel de alumínio ou vegetal, untada com manteiga e polvilhada com farinha. Vai ao forno médio. Desenforma-se quando estiver frio.

Sugestão:
Cobrir com Doce de ovos e enfeitar com fios de ovo.

Bolo de Ananás

Ingredientes:
6 ovos
3 chávenas de chá de açúcar
3 chávenas de chá de farinha
1 chávena de chá de leite
3 colheres de sopa de manteiga derretida
1 lata de ananás

Confecção:
As claras são batidas em castelo
A forma é barrada com manteiga e depois com caramelo.
Depois do bolo cosido junta-se um pouco de água à calda do ananás e vai ao lume com 2 colheres de açúcar até ferver.
Espeta-se o bolo com um garfo e rega-se com a calda.

Bolo de Bolacha I

Ingredientes:
2 pacotes de bolacha Maria
200 gr de açúcar
200 gr de manteiga
1 chávena de café
2 gemas

Confecção:
Bate-se o açúcar com a manteiga, de seguida põe-se as 2 gemas e bate-se novamente, sempre a bater vai-se deitando o café morno até a massa ficar homogénea (nem muito grossa nem muito líquida).
A manteiga deve ser derretida em banho Maria, mas não na sua totalidade ou então amolecer ao sol
As bolachas são molhadas no café morno.

Bolo de Bolacha II

Ingredientes:
2 pacotes de natas
4 colheres de açúcar para bater com as natas
3 folhas de gelatina branca
bolacha Maria q.b.
Café forte + 1 cálice de vinho do Porto

Confecção:
As folhas de gelatina vão a demolhar na água fria.
Bate-se as natas com o açúcar quando tiverem sólidas, junta-se as folhas de gelatina derretidas na água quente e volta-se a bater. Faz-se o bolo às camadas.
Faz-se numa forma de abertura lateral.

Bolo Frio de Bolacha

Ingredientes:
1 pacote de bolacha Maria (200g)
1 chávena de café
1 lata de leite condensado
2 latas (iguais às do leite condensado), mal cheias, de leite
1 colher (sopa) mal cheia de farinha Maizena
5 ovos
5 colheres de açúcar
125g de natas

Confecção:
Batem-se as 5 gemas com o leite condensado, a Maizena e o leite. Leva-se ao lume mexendo sempre até começar a ferver. Depois tira-se do lume e deixa-se arrefecer noutro recipiente.
Depois do creme estar frio, prepara-se o café com leite e vão-se passando as bolachas no café com leite e barrando com o creme alternadamente.
Depois batem-se as 5 claras em castelo firme e vão-se juntando as 5 colheres de açúcar, uma a uma, continuando a bater as claras, juntam-se as natas e bate-se. Depois das natas batidas, cobre-se o bolo e vai ao frigorifico.

Bolo mais que Bom

Ingredientes:
420g. de açúcar
200 g. de farinha
180 g. de manteiga
2 dl de leite
5 ovos
150 g de coco ralado
200 g. de chocolate granulado
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Para a cobertura:
1 tablete de chocolate amargo
1 pacote de natas

Confecção:
Bate-se muito bem, a manteiga, o açúcar e as gemas.
Adicione o leite, a farinha misturada com o fermento e bata, de seguida junta-se as claras em castelo alternando com o coco ralado e o chocolate granulado, envolvendo bem sem bater.
Deite o preparado numa forma, bem untada com manteiga e polvilhado com farinha.
Leve a cozer em forno médio cerca 50m.
Entretanto prepare o creme, ponha numa caçarola as natas e o chocolate e leve ao lume em banho Maria, mexendo sempre até derreter.
Desenforme o bolo e barre com creme ainda quente.

Bolo de Cenoura

Ingredientes:
4 ovos inteiros
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 chávena de óleo
3 cenouras raladas
1 colher de chá de pó royal

Confecção:
Bate-se os ovos com açúcar, o óleo, e a cenoura ralada tudo com a varinha mágica, depois põe-se a farinha e o fermento e bate-se com a batedeira.

Recheio :
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de manteiga
5 colheres de sopa de chocolate em pó ou em barra
Vai ao lume, mexe-se sempre sem parar.
O recheio põe-se em cima do bolo ainda quente.

Bolo de Cenoura no copo misturador

Ingredientes:
4 ovos
200 g. de cenoura cortadas às rodelas
2 dl de leite
100 d. de leite condensado
300 g. de açúcar
300 de farinha
150 g. de óleo
1 colher de chá de fermento

Confecção:
Deite os ovos, as cenouras, o leite, o leite condensado e o açúcar no copo misturador e bata durante 15 segundo na velocidade máxima.
Junte a farinha quando a mistura estiver homogénea, vá juntando gradualmente o óleo, por último junte o fermento e bata por mais 5 segundos.
Deite o preparado numa forma e leve a cozer no forno a 180 cerca de 40m.

Bolo de Chocolate

(Bolo de Café à Brasileira)

Ingredientes:
3 ovos
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de café solúvel
½ de leite
1 colher de sopa de fermento

Calda:
½ de açúcar
1 chávena de água
1 colher de sopa de café

Cobertura:
1 tablete de chocolate
1 pacote de natas

Bolo de Chocolate com recheio de Chocolate

Ingredientes:
4 ovos
2 chávenas de farinha
2 chávenas de açúcar
1 chávena de óleo
1 chávena de chocolate em pó
1 colher de chá de fermento
1 chávena de água quente quando o bolo já estiver batido.
As claras são batidas em castelo.

Recheio :
3 colheres de sopa de açúcar
3 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de manteiga
5 colheres de sopa de chocolate em pó ou em barra

Confecção:
Vai ao lume, mexe-se sempre sem parar.
O recheio põe-se em cima do bolo ainda quente.
Ou 1 pacote de natas com 1 tablete de chocolate

Bolo de Chocolate com Nozes

Ingredientes:
6 ovos
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 chávena de óleo
1 chávena de água quente
100 gr. de chocolate em pó
pó royal

Confecção:
As claras são batidas em castelo.
40m a cozer

Recheio:
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
2 chávena de nozes partidas
Vai ao lume a cozer

Cobertura:
1 tablete 200gr. de chocolate para culinária
1 pacote de natas
Vai ao lume a cozer

Bolo de Chocolate com Pudim

1ª Massa
Bate-se 3 ovos com 1 chávena de açúcar, junta-se meia chávena de chocolate em pó, 150 gr. de margarina derretida, 1 chávena e meia de leite, e por fim 2 chávenas e meia de farinha.

2ª Massa
Bate-se tudo junto, 1 lata de leite condensado, 4 ovos, 2 latas de leite normal.

Confecção:
Untar uma forma plana com caramelo líquido e deitar a 1ª massa e depois a 2ª massa.
Levar ao forno a cozer em banho Maria, desenformar depois de frio.

Bolo de Coco

Ingredientes:
5 ovos
100 gr. de coco
3 chávenas de açúcar mal cheias
3 chávenas de farinha
1 chávena de leite
1 chávena de óleo
1 colher de chá de fermento
raspa de limão

Confecção:
As claras são batidas em castelo.
Aquecer uma chávena de leite e quando o bolo estiver cosido rega-se o bolo com o leite quente.

Bolo da Delfina

Ingredientes :
6 ovos
2 chávenas de chá de açúcar
2 " " farinha
1 " " óleo
1 " " água quente
100 gr. de chocolate em pó
1 colher de chá de pó Royal

Confecção:
Bate-se as gemas com o açúcar, junta-se o óleo o chocolate, a água quente põe-se em duas vezes (mexendo muito bem), junta-se a farinha e o pó Royal e por fim as claras batidas em castelo.

Creme para barrar:
Deita-se num tacho 8 colheres de chá de açúcar, 8 de chocolate, 8 de leite e 8 de manteiga
ou 1 tablete de chocolate e um pacote de natas.

Bolo Formiga

Ingredientes:
8 ovos
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 chávena de óleo
1 pacote de natas
150 g de chocolate granulado

200 g de coco ralado
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Confecção:
Batem-se as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado, junta-se o óleo, as natas e o coco.
Batem-se as claras em castelo. Junta-se a farinha e por fim envolve-se as claras juntamente com o chocolate granulado. Leve a cozer em forno médio durante 40 a 50m.

Bolo Inglês

Ingredientes:
4 ovos
250 g de açúcar
250 g de manteiga
250 g de farinha
250 g de frutos cristalizados
1 cálice de vinho do Porto

Confecção:
Bate-se o açúcar com a manteiga derretida, depois um ovo de cada vez, o vinho do Porto, os frutos secos e por fim a farinha com 1 colher de chá de fermento.

Bolo de Iogurte

Ingredientes:
5 ovos
4 medidas de açúcar
4,5 medidas de farinha
1 medida de óleo
2 iogurtes de sabor à escolha
1 colher de chá de fermento
raspa de limão

As claras são batidas em castelo.

Bolo de Laranja

Ingredientes:
5 ovos
2 chávenas de açúcar
3 chávenas de farinha
1 chávena de óleo
1 chávena de sumo de laranja e raspa da mesma
Pó royal

As claras são batidas em castelo.

Bolo de Leite

Ingredientes:
6 ovos
3 chávenas de açúcar
½ chávena de óleo
½ chávena de leite
3 chávenas de farinha
pó royal

As claras são batidas em castelo.

Bolo Maluco

Ingredientes:
6 ovos
3 chávenas de chá açúcar
2 chávenas e meia de leite
1 chávena e meia de farinha
50 gr. de manteiga derretida
1 colher de chá de pó royal
raspa e sumo de 1 laranja ou limão

Bolo de Mel

Ingredientes:
4 ovos
2 chávenas de açúcar
2 chávenas de farinha
1 chávena de azeite
3 colheres de sopa de mel
1 cálice de vinho do Porto
canela, pó Royal e raspa de limão

Bolo de Requeijão I

Ingredientes:
6 ovos
500 gr. de requeijão
500 gr. de açúcar
125 gr. de farinha
60 gr. de margarina

raspa de limão
1 colher de chá de pó Royal
canela a gosto

Confecção:
Bate-se as gemas com o açúcar, juntar a margarina derretida, a raspa do limão, o requeijão (desfazer bem antes de juntar), a canela, a farinha e por último as claras batidas em castelo.

Bolo de Requeijão II

Ingredientes:
3 ovos
2 embalagens de requeijão
250 g de açúcar
½ chávena de farinha maizena
½ chávena de leite

Bombocado

Ingredientes:
30 g de manteiga
100 g de açúcar
4 ovos
1 lata de leite condensado
200 g de coco ralado
uma pitada de sal
manteiga, pão ralado e açúcar em pó q.b.

Confecção:
Ligue o forno à temperatura de 170º C. Unte uma forma de chaminé com manteiga, polvilhe com pão ralado e reserve.
À parte, bata a manteiga com o açúcar até ficar em creme, junte as gemas, o leite condensado e o coco.
Levante as claras em castelo, e envolva-as no preparado anterior e verta na forma.
Leve ao forno cerca de 40m. Se necessário tape com papel vegetal para não escurecer demasiado. Retire e polvilhe com açúcar em pó.

Broas

Ingredientes:
1 kg de farinha
500 g de açúcar
2 ovos inteiros
2,5 dl de azeite
2,5 dl de leite
meia chávena de mel
canela, erva doce 1 pacote pequeno
sal e fermento

O mel, o azeite, a canela, a erva doce e o sal vão ao lume a ferver.

Doce de Ananás/Pêssego

Ingredientes:
1 lata de ananás grande
2 pudins de caramelo
7 colheres de sopa de açúcar
Água em quantidade igual à do ananás
2 pacotes de natas
Bolacha Maria desfeita

Confecção:
Leva-se ao lume num tacho os pudins, as águas, o açúcar e o ananás, quando começar a ficar grosso, tira-se do lume e põe-se num pirex.
Bate-se as natas e deita-se por cima do preparado anterior e por fim a bolacha Maria.

Doce frio de fruta & iogurtes Da Aldina

Ingredientes:
2 pacotes de natas
2 iogurtes de sabor a gosto
fruta igual aos iogurtes
1 pacote de bolacha Maria

Confecção:
Bate-se as natas com os iogurtes e 5 colheres de açúcar
Molha-se as bolachas no líquido da fruta
Faz-se camadas de bolacha, fruta aos pedaços e do preparado anterior, acaba-se com as natas.

Doce de Natas

Ingredientes:
2 pacotes de natas
4 claras
1 pacote de chantilly (facultativo)
Bolacha ralada

Recheio de ovos:
4 gemas
3 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de leite
Junta-se tudo e vai ao lume sem parar de mexer

Confecção:
Bate-se as natas com 3 colheres de sopa de açúcar, bate-se as claras em castelo e reserva-se as gemas, faz-se o chantilly conforme indicações da embalagem.
Depois de tudo batido mistura-se, e numa taça põe-se bolacha ralada a gosto, as natas e por cima o doce de ovos e por último a bolacha ralada.

Geladão de Abacaxi

Ingredientes:
1 abacaxi grande ou 2 pequenos
250g de açúcar
2 copos de água (500 mililitros)
2 pacotes de gelatina de abacaxi
300 mililitros de natas

Confecção:
Descasque o abacaxi e corte-o em cubinhos tirando a parte dura do meio. Junte numa panela o abacaxi, a água e o açúcar e leve ao lume até que o abacaxi coza. Acrescente as gelatinas e mexa até que se dissolvam completamente. Depois junte as natas, mexa um pouco mais e retire do lume. Ponha numa tijela e depois de arrefecer leve ao frigorífico durante 4 horas.

Gelado de Chocolate

Ingredientes:
1 litro de leite
1 tablete de chocolate
250g de açúcar
8 gemas de ovo

Confecção:
Derreta o chocolate com um pouco de água. Misture bem as gemas com o açúcar, e junte o chocolate e o leite. Leve ao lume em banho-maria, e depois de engrossar retire do calor e bata bem a mistura. Guarde no congelador.

Gelado de Chocolate e Avelã

Ingredientes:
1 lata de Leite Condensado NESTLÉ
2 dl de leite meio-gordo
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 colher (sobremesa) de maisena
4 ovos
200 g de chocolate ralado
4 dl de natas LONGA VIDA
100 g de miolo de avelã torrada e moída

Confecção:
Leve ao lume o Leite Condensado Nestlé, juntamente com o leite meio-gordo, até ferver. Aqueça também a manteiga, o tempo suficiente para amolecer.
De seguida, junte-lhe a maisena e os ovos. Misture bem e acrescente a mistura de leite fervente, em fio, sem parar de mexer.
Leve o preparado a lume brando, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente o chocolate ralado; mexa bem e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.
Por fim, envolva as natas Longa Vida batidas e a avelã torrada. Reserve no congelador até que fique bem firme. Retire bolas de gelado no momento de servir.

Gelado de Chocolate e Hortelã

Ingredientes:
175 grs de açúcar refinado
3 dl de natas espessas
1/2 colher de chá de essência de hortelã-pimenta
folhas de hortelã para decorar
1/2 colher de chá de sal
4 ovos grandes (tamanho 1), com as claras separadas das gemas

1 caixa de wafers de chocolate finas, com hortelã-pimenta, cortadas em pedaços pequenos

Confecção:
Deite o açúcar refinado, o sal e as gemas numa tigela e junte as natas gradualmente, mexendo sempre, até ficarem bem misturadas. Junte a essência de hortelã-pimenta, coloque a tigela sobre uma caçarola com água em fervura branda, mexendo com uma colher de pau durante 10-15 minutos, até a mistura ter engrossado. Deite num recipiente maior e deixe arrefecer. Bata as claras até ficarem em castelo, depois incorpore-as suave mas completamente no creme frio, com uma colher de metal. Junte os pedaços de chocolate com menta. Deite a mistura do gelado num recipiente de serviço que possa ir ao congelador e congele durante várias horas. Trinta minutos antes de servir, decore com algumas folhas de hortelã e transfira para o frigorífico, para amaciar ligeiramente.

Gelado Delicioso

Ingredientes:
2 pacotes de natas
1 pacote de bolachas cobertas com chocolate (tipo belinhas)
1 lata de leite condensado

Confecção:
Bata o leite condensado com as natas. Desfaça as bolachas em pedaços pequenos e junte ao preparado anterior. Leve ao congelador.

Gelado de Leite Condensado

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
375g de natas

Confecção:
Coza a lata de leite condensado durante 2 horas, e depois de deixar arrefecer junte às natas, previamente batidas. Ponha numa forma e leve ao congelador.

Gelado de Melão com creme de Framboesas

Ingredientes:
1 melão de 2kg
4 gemas
120g de açúcar
2 colheres de sopa de Vinho do Porto
2 colheres de sopa de sumo de limão
4 decilitros de natas
250g de framboesas ou morangos
3 colheres de natas
Creme:
açúcar

Confecção:
Corte o melão ao meio, deite fora as sementes e as fibras, e retire a polpa. Ponha a polpa numa frigideira com o açúcar e leve a lume brando até o açúcar ser completamente absorvido, depois esmague o preparado com um garfo. Junte as gemas batidas e mexa bem. Leve novamente a lume brando, e vá mexendo sempre até obter um creme fino. Depois de frio junte o vinho do Porto e o sumo de limão, e mexa bem, junte ainda as natas batidas. Deite o preparado numa taça, tape com papel vegetal e leve a congelar durante 2 a 3 horas, mas tenha o cuidado de bater de vez em quando para não se formarem cristais. Entretanto arranje as framboesas, junte-lhes as natas e açúcar a gosto, e triture com a varinha mágica até obter um creme consistente. Sirva o gelado com o creme de framboesa.

Gelado de Morango

Ingredientes:
250g de morangos
250g de natas
125g de açúcar

Confecção:
Passe os morangos por um passador. Adicione o açúcar e misture. Bata levemente as natas e junte-as ao preparado anterior. Bata a mistura durante 2 minutos e ponha no congelador. Uma hora depois retire o preparado do congelador e bata-o energicamente. Volte a pô-lo no congelador até à altura de servir. Enfeite com morangos e natas.

Gelado de Natas e Mousse

Ingredientes:
4 pacotes de natas
1 lata de leite condensado
1 mousse de chocolate instantânea

Confecção:
Bata muito bem as natas (sem açúcar), e depois deite o leite condensado em fio, sem deixar de bater. Faça a mousse de chocolate. Numa taça grande deite metade das natas batidas, depois a mousse aos montinhos e por fim cubra com o resto das natas. Leve ao congelador.

Molho de ovos Moles

Ingredientes:
0.50 Kg. Açúcar
2.50 Dl. Agua
8 Gemas

Confecção:
Mistura-se o açúcar c/a agua, leva-se ao lume a ferver aprox.5 min.
Retira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco.
Juntam-se as gemas (Já mexidas), em fio à calda de açúcar, mexendo sempre p/não cortarem. Deixa-se engrossar conforme o gosto (Quanto mais o molho ferver, mais espesso fica).
Para quem gostar, junta-se um pouco de canela moída.

Mousse de Ananás

Ingredientes:
1 pacote(s) gelatina de ananás
6 colher (sopa) açúcar
0.50L leite
5 ovos
1 colher (sopa) amido de milho

Confecção:
1.Num tacho que possa ir ao lume, junte as gemas, o açúcar e a maizena, misturando bem.
2.Adicione o leite mexa bem e leve ao lume até à ebulição mexendo sempre.
3.Junte em seguida a gelatina mexendo sempre até completa dissolução.
4.Deixe arrefecer por 5 minutos.
5.Bata entretanto as claras em castelo, num recipiente de vidro fundo arredondado e verta sobre elas a mistura anterior, homogeneizando com uma colher.
6.Leve ao frigorífico 2 a 3 horas até ao momento de servir.

Mousse de Bolacha

Ingredientes:
2 colher (sopa) manteiga
100 gr açúcar
0.50 dl leite
5 ovos
18 bolacha torrada

Confecção:
Misture junto as gemas com 80 gramas de açúcar, o leite e a manteiga. Leve estes ao lume em banho-maria, mexendo sempre até obter um creme fofo. Então retire e deixe arrefecer. Envolva no preparado as bolachas trituradas e também as claras em castelo, às quais juntou o resto do açúcar. Distribua em taças e sirva-o fresco.

Mousse Branca

Ingredientes:
5 dl de natas batidas
5 gemas
500 grs de chocolate branco
raspas de chocolate preto q.b.
hortelã q.b.

Preparação:
Coloque o chocolate partido aos bocados num tachinho e leve ao lume em banho-maria, até que o chocolate derreta.
Depois de derretido deixe arrefecer um pouco junte as gemas e bata a mistura de modo a obter um creme bem ligado.
Bata as natas em chantilly e misture ao creme mexendo debaixo para cima sem bater.
Ponha a mousse numa taça ou em tacinhas, leve ao frigorífico para ganhar consistência.

Na altura de servir decore com raspas de chocolate preto, ou com raminhos de hortelã.

Mousse Branca e Negra

Ingredientes:
200 gr bolacha torrada
150 gr chocolate de culinária em tablete
10 colher (sopa) açúcar
150 gr manteiga sem sal
10 ovos

Confecção:
Vão ser preparadas duas mousses diferentes, uma de cada vez.
Rale as bolachas. Num recipiente leve a amolecer em banho-maria metade da manteiga e o chocolate partido em pedacinhos e quando estiverem em creme, junte 5 gemas e 5 colheres de açúcar e bata até obter um creme fofo. Misture depois, sem bater, 5 claras em castelo bem firme. Intercale com uma terça parte das bolachas raladas. Ao mesmo tempo, prepare uma mousse igual com a restante manteiga, ovos e açúcar e mais um terço das bolachas raladas. Numa taça, deite as duas mousses às camadas alternadas com muito cuidado, e por fim polvilhe com a restante bolacha ralada. Guarde no frigorífico pelo menos por 4 horas.

Mousse de Caramelo

Ingredientes:
5 dl de leite
6 folhas de gelatina
6 ovos
1 colher de sopa de amido de milho
200 grs de açúcar
+ 8 colheres de sopa de açúcar

Confecção:
Coloque as folhas de gelatina em 1/2 chávena almoçadeira de leite e leve ao lume brando mexendo sempre até se dissolverem, e retire do lume.
Bata muito bem as 6 gema com a colher de sopa de amido de milho, e junte aos poucos mais 1/2 chávena de leite, mexa bem e, leve ao lume, mexendo sempre até engrossar mas sem deixar ferver.
Retire do lume e junte a gelatina com o leite.
Com os 200 grs de açúcar prepare o caramelo, e misture ao preparado anterior mexendo muito bem.
Bata as 6 claras em castelo, e junte as 8 colheres de sopa de açúcar batendo bem, quando estiverem bem firmes, adicione ao preparado anterior, sem bater mas envolver.
Deite o preparado numa taça ou em tacinhas individuais, leve ao congelador por 1 hora.
Passado esse tempo retire do congelador e ponha no frigorífico.

Mousse de Chocolate

Ingredientes:
6 ovos
5 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de margarina
1 tablete de chocolate Nestlé

Confecção:
Bate-se as gemas com o açúcar (à mão).
Parte-se o chocolate aos bocadinhos junta-se à margarina e vai a derreter numa frigideira, depois junta-se às gemas e mexer, bater as claras em castelo e envolver ao preparado.

Mousse de Chocolate Branco

Ingredientes:
250 gr chocolate branco em barra
50 gr açúcar
10 clara(s) de ovo
5 gema(s) de ovo
100 gr margarina

Confecção:
1.Parta o chocolate em pedacinhos e leve-os ao lume em banho maria a derreter, ou então derreta no micro ondas.
2.Retire do lume e vá juntando aos poucos mexendo sempre a margarina até ficar bem incorporada.
3.Adicione as gemas e misture novamente.

4.Bata as claras em castelo bem firmes, e sempre batendo junte o açúcar, e continue a bater mais algum tempo.
5.Adicione as claras batidas, à mistura de chocolate, delicadamente.
6.Leve ao frigorífico durante 4 a 5 horas

Mousse de Framboesas

Ingredientes:
500 gr framboesas
2 clara(s) de ovo
200 gr açúcar
150 gr natas
2 colher (sopa) leite
3 folhas de gelatina

Confecção:
Amoleça as folhas de gelatina em água fria numa tigelinha. Não lave as framboesas, já que são muito frágeis e absorvem muita água. Esfregue-as ligeiramente em papel absorvente, depois de as salpicar um pouco com água. Guarde 12 framboesas, e passe as restantes na varinha mágica para desfazer em puré e passe-o por rede fina. Ponha o puré num tachinho e adicione o açúcar. Leve a lume brando e mexa bem. Assim que estiver quente (não deve ferver) retire do lume. Escorra as folhas de gelatina e adicione-as para estas derreterem lentamente na mistura, mexendo sempre muito bem. Deixe, depois, que o preparado arrefeça por completo. Deite as natas numa tigela e misture-lhes o leite. Bata-as um pouco para espessarem com vara de arames. Leve ao frigorífico. Entretanto bata as claras em castelo. Junte as framboesas às natas, aos poucos. Envolva-lhes depois as claras em castelo com cuidado, para não perder a consistência de mousse. Deite depois este preparado numa tigela de servir, ou em tacinhas individuais . Leve ao frigorífico para solidificar um pouco, de um dia para o outro. Decore com as framboesas que guardou.

NOTA: Poderá fazer esta mousse com morangos em vez de framboesas.

Mousse de Frutos Silvestres

Ingredientes:
1 pacote(s) natas
150 gr açúcar
100 gr amoras
120 gr framboesas
6 folha(s) gelatina branca

Confecção:
1.Coloque as folhas de gelatina demolho em água fria.
2.Se as framboesas e as amoras forem frescas, lave-as e seque-as. Se forem frutos congelados deixe descongelar.
3.Coloque no copo liquidificador os frutos com o açúcar, desfaça tudo em puré.
4.Passe este puré através de um passador para que fique sem grainhas, só o polme.
5.Escorra um pouco da água à gelatina e leve-a a derreter no micro-ondas.
6.Através de um passador introduza a gelatina no puré de frutos.
7.Bata as natas bem frias, e introduza-as no puré de frutos, mas com cuidado envolvendo debaixo para cima.
8.Passe uma forma por água fria, sacuda e encha-a com o preparado.
9.Leve ao frigorífico 6 horas ou até prender.
10.Acompanhe com fruta e natas batidas com açúcar.

Mousse de Laranja

Ingredientes:
3 clara(s) de ovo
1 lata(s) leite condensado
1 colher (chá) laranja em raspa
3 dl laranja em sumo
5 folha(s) gelatina branca

Confecção:
1.Comece por colocar as folhas de gelatina de molho em água fria.
2.Prepare o sumo de laranja.
3.Num liquidificador coloque, o leite condensado, o sumo de laranja ou outro à escolha, a raspa da laranja e bata bem.

4.Escorra a água da gelatina, e leve-a a derreter no micro ondas, mas com cuidado.
5.Passe a gelatina derretida por um passador e adicione-a ao batido de leite e sumo.
6.Bata as claras em castelo firme.
7.às claras em castelo vá adicionando o batido, tendo o cuidado de ir mexendo de baixo para cima, nunca batendo.
8.Deite a mousse numa bonita taça e leve ao frigorífico a solidificar durante mais ou menos 3 horas.

Mousse de Limão

Ingredientes:
4 folha(s) gelatina branca
1 colher (sopa) limão em raspa
1.50 dl limão em sumo
3 ovos
1 lata(s) leite condensado

Confecção:
Misture bem o leite condensado com as gemas. Acrescente o sumo de limão e misture até obter uma consistência cremosa e firme. Junte a raspa de limão.
À parte, coloque a gelatina de molho em 3 colheres de sopa de água fria e dissolva-a em banho-maria.
Junte a gelatina dissolvida à mistura, mexendo bem.
Por último, misture delicadamente as claras batidas em castelo.
Leve ao frio por 3 horas.

Mousse de Maçã Reineta

Ingredientes:
q.b. água
3 ovos
1 gelatina de ananás
1 colher (sopa) açúcar
1 kg maçãs reineta

Confecção:
1.Descasque e coza as maçãs reinetas com pouca água, e uma colher de sopa de açúcar.
2.Desfaça as maçãs em puré.
3.Adicione ao puré de maçã enquanto bem quente, uma gelatina de ananás (pó) e bata muito bem para que a gelatina fique completamente desfeita e sem grumos.
4.Adicione de seguida as gemas dos ovos bem desfeitas e passadas por um passador, e bata bem.
5.Deixe arrefecer, e por fim junte as claras em castelo, só envolvendo no preparado de maçã.
6.Leve ao frigorífico e sirva fresquinho.

Mousse de Manga I

Ingredientes:
1 lata(s) polpa de manga
2 folha(s) gelatina branca
5 ovos
1 gelatina de pêssego
1 lata(s) leite condensado

Confecção:
1.Ponha as folhas de gelatina de molho em água fria.
2.Comece por fazer a gelatina de pêssego, levando ao lume a ferver 2 dl de água, logo que ferva dissolva o conteúdo de uma embalagem de gelatina, mexa bem e deite 2 dl de água bem fria. Deixe arrefecer.
3.Bate-se o leite condensado com as gemas dos ovos, depois junta-se a polpa de manga, a seguir junta-se a gelatina de pêssego já fria.
4.Em banho maria dissolva as folhas de gelatina, logo que desfeitas e através de um passador adicione ao preparado anterior. Mexa bem.
5.Por fim bata as claras em castelo bem firme, e envolva no preparado anterior.
6.Coloque a mousse numa bonita taça de vidro e leve ao frigorífico pelo menos 6 horas.

Mousse de Manga II

Ingredientes:
1 lata(s) leite condensado
1 lata(s) polpa de manga
4 iogurte natural

Confecção:
Bata todos os ingredientes muito bem.
Leve ao frigorífico.

Servir bem frio decorado com pedaços de manga fresca.

Mousse de Manga III

Ingredientes:
1 lata de polpa de manga (500 g)
4 iogurtes naturais
1 lata de leite condensado

Confecção:
Coloque numa taça a polpa de manga, junte os iogurtes e o leite condensado.
Misture bem o preparado com uma varinha mágica ou com uma batedeira eléctrica.
Por fim leve a mistura ao frigorífico durante 6h, ou pelo menos até ficar consistente.

Mousse de Manga IV

Ingredientes:
1 lata de polpa de manga
1 lata de leite condensado
2 pacotes de natas
6 folhas de gelatina branca
1 colher de sopa de sumo de limão

Confecção:
Bate-se as natas com o sumo de limão até ficar bem consistente.
Numa tigela, põe-se o leite condensado e a polpa de manga, envolvendo tudo.
Amolece-se a gelatina em água fria e depois com água fervente e adiciona-se ao creme.
Juntam-se as natas e envolve-se tudo.
Leva-se ao congelador, durante 2 horas, e retira-se 30 minutos antes de servir.

Mousse de Maracujá

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite (sem soro)
1 1/2 lata de suco de maracujá
1 pacote de gelatina incolor em pó
4 claras em neve

Decoração / Ingredientes:
Polpa de 1 maracujá
1/2 xíc. de chá de água
3 c. de sopa de açúcar
1 c. de sobremesa de margarina sem sal
1 c. de chá de amido de milho

Confecção:
Dissolva em banho-maria a gelatina, com 1/4 de xícara de água a gelatina. Coloque no liquidificador todos os ingredientes e bata bem. Despeje em uma tigela e acrescente as claras batidas em neve firme. Coloque em formas individuais ou em um recipiente grande, leve para gelar por 2 horas.

Preparo da Decoração:
Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar. Deixe esfriar e espalhe sobre a mousse já gelada.

Mousse de Morango

Ingredientes:
q.b. hortelã
5 dl natas
120 gr açúcar em pó
6 folha(s) gelatina branca
400 gr morangos

Confecção:
1.Lave muito bem os morangos, e só depois lhes retire os pés. Reserve alguns para a decoração.
2.Reduza os morangos a puré com a varinha mágica.
3.Num tacho leve ao lume o puré de morangos, e quando começar a ferver, retire e junte as folhas de gelatina, que previamente foram postas de molho em água fria, e depois escorridas.
4.Misturando bem, junte o açúcar em pó, e deixe arrefecer.
5.Bata as natas em chantilly, e junte-as ao preparado anterior, misturando suavemente.
6.Deite a mousse numa taça grande ou taças individuais, e leve ao frigorífico durante duas horas.
7.Decore com chantilly e morangos e folhas de hortelã.

Mousse Simples de Morangos

Ingredientes:
250 gr açúcar
2 clara(s) de ovo
4 iogurte natural
750 gr morangos

Confecção:
Esta mousse deve ser preparada com alguma antecedência para que ganhe firmeza.
Arranje os morangos, lavando-os e retirando-lhes o pé. Deixe alguns de parte para decorar no final. Reduza os restantes morangos a puré, e junte-lhes 200 gr de açúcar e os iogurtes batidos. Bata as claras em castelo e adicione-lhes os restantes 50 gr de açúcar, continuando a bate. Junte as claras à mousse, envolvendo-as, sem bater.
Deite numa taça e guarde por 2 horas no congelador. Meia hora antes de servir, retire-a e ponha-a no frigorífico.
Decore com morangos e chantilly.

Mousse de Ovos

Ingredientes:
400 gr de açúcar
4 ou 5 gemas
0,5 l de leite
150gr de (miolo e côdea) pão
2 dl de água
canela q.b.

Confecção:
Escalda-se o pão com o leite quente e passa-se pelo passador depois de bem amolecido.
Põe-se o açúcar com água em ponto de pasta e junta-se-lhe a papa do pão, deixando ferver um pouco e mexendo sempre.
Depois de arrefecer juntam-se as gemas bem batidas e leva-se novamente ao lume até as gemas engrossarem.
Em seguida deita-se novamente numa taça e polvilha-se com canela.

Mousse de Kiwi

Ingredientes:
q.b. chocolate raspas
2 colher (sopa) chocolate negro
2 dl natas
1 clara(s) de ovo
250 gr Kiwi
300 gr açúcar
1 dl água
4 folha(s) gelatina branca

Confecção:
Demolhar as folhas de gelatina em água fria. Arranjar os kiwis, descascar e corta-los em pedaços. Ferver a água com 200 gr de açúcar e juntar os pedaços de Kiwi. Deixar ferver bem. Depois de bem cozido, triturar o Kiwi com a varinha mágica juntamente com as folhas de gelatina, bem escorridas. Deixar arrefecer. Bater a clara em castelo, de seguida juntar o restante açúcar e bater até obter um creme espesso. Bater igualmente as natas. Depois de batidas, envolver nestas o creme anterior e a seguir o creme dos kiwis. Juntar as duas colheres de chocolate negro em pedaços, envolver suavemente. Deitar numa taça grande ou em individuais. Decorar com as raspas de chocolate e levar ao frigorifico a solidificar.

Para Lá do Bom

Ingredientes:
1 embalagem de palitos la reine
1 lata de leite condensado
1 medida da lata de leite condensado de leite
4 ovos
1 pacote de pudim de chocolate
1 pacote de natas
Chocolate granulado para enfeitar

Confecção:
Coloca-se num tacho o leite condensado as gemas e a medida do leite, sem parar de mexer e sem ferver, para os ovos não coalharem, deixe engrossar.
Num outro tacho, faça o pudim de chocolate conforme indicações da embalagem.

Cubra generosamente cada palito la reine com o pudim e alinhe-os num pirex.
Deite por cima dos palitos já cobertos o preparado de leite condensado
Bata as natas, e deite por cima do preparado do leite condensado, assim ficarão 3 camadas (palitos, leite condensado e natas). Enfeite com chocolate granulado e leve ao frigorifico até ao momento de servir.

Pinga Amor

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de leite igual à medida do leite condensado
4 ovos
1 pacote de natas
4 colheres de sopa de açúcar (para misturar com as natas)
Palitos de La Reine q.b.
Café s/açúcar (para molhar os palitos)

Confecção:
Junte o leite condensado ,o leite e as gemas de ovos e leve ao lume sem parar de mexer até obter uma consistência cremosa (mas sem deixar ferver)
Coloque o creme obtido numa taça e deixe arrefecer.
Molhe os palitos no café e disponha-os por cima do creme já frio.
Bata as natas c/ o açúcar e junte-lhe as claras em castelo e misture sem bater, deite por cima dos palitos e cubra c/ pedaços de ananás, pêssego, raspas de chocolate ou frutos secos

Pudim de Coco

Ingredientes:
1l de leite
100 gr. de coco
300 gr. de açúcar
2 pudins Mandarins
6 ovos

Confecção:
Mistura-se o açúcar com o coco e junta-se os ovos e os pudins Mandarins e bate-se tudo. O leite vai ao lume até ferver quando estiver a ferver junta-se o preparado e deixa- se cozer um pouco. Depois de frio vai ao frigorifico.
Pode-se fazer metade da receita.

Pudim de Leite Condensado

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
5 ovos
1 cálice de vinho do Porto

Confecção:
Bate-se tudo ao mesmo tempo e vai a cozer 645m.

Pudim de Pão

Ingredientes:
5 ovos
10 colheres de sopa de açúcar
3 carcaças duras descascadas (duras para se poderem descascar melhor)
3 chávenas de leite quente (ao aquecer acrescenta-se uma casca de limão, mas depois tira-se)

Confecção:
Deita-se o leite quente por cima das carcaças partidas aos bocados, e bata-se com a varinha mágica, entretanto bate-se os ovos com o açúcar e junta-se o preparado anterior.
Barra-se a forma com caramelo líquido, e vai a cozer em banho Maria, 20m.

Queques de Laranja/Limão

Ingredientes:
3 ovos
150 g de açúcar
150 g de farinha
sumo e raspa de 1 laranja/limão
1 colher de chá de fermento

Queijadas de Leite

Ingredientes:
4 ovos
1 l de leite
2 colheres de sopa de manteiga
750 g de açúcar
200 g de farinha

Confecção:
Bate-se os ovos com o açúcar e a seguir a manteiga derretida, a farinha e por fim o leite aos poucos.

Salame de Chocolate

Ingredientes:
250 g de bolacha Maria
150 g de chocolate em pó
125 g de manteiga
1 ovo inteiro e 2 gemas
250 g de açúcar

Confecção:
Bate-se os ovos com a manteiga e o açúcar, de seguida junta-se o chocolate e as bolachas partidas aos bocadinhos. Põe-se a massa numa folha de papel vegetal e vai-se enrolando para ficar bem apertado. Vai ao frigorifico.

Semi-frio de ananás

Ingredientes:
1 gelatina (dupla)
1 lata de ananás
2 pacotes de natas
1 lata de leite condensado
8 folhas de gelatina

Confecção:
Preparar a gelatina de acordo as instruções da embalagem (a gelatina devesse fazer com a água da fruta). Cobrir uma forma sem buraco com o ananás cortado aos bocadinho., deitar a gelatina preparada sobre a fruta (deixar arrefecer um pouco). Levar ao frigorifico para solidificar. Entretanto bata as natas, junto o leite condensado e as folhas de gelatina previamente demolhadas em água e passadas por um pouco de leite morno para desfazer.
Deite este preparado sobre a gelatina. Vai ao frigorifico.

Nota: Para desenformar cortar com uma faca á volta do preparado e mergulhar a forma num pouco de água quente.

Nota: Pode fazer com morangos / pêssego e utilizar a gelatina do mesmo sabor.

Semi-Frio de Framboesa

Ingredientes:
meio pacote de bolacha Maria
2 pacotes de natas
1 lata de leite condensada
6 folhas de gelatina incolor
compota de framboesa

Confecção:
Pique as bolachas e coloque-as no fundo de uma tarteira (daquelas cujos bordos se soltam). Bata as natas, sem açúcar, até ficarem bem grossas, e junte o leite condensado ao qual já misturou a gelatina, previamente dissolvida e diluída num pouco de água quente. Bata esta mistura mais um pouco e coloque na tarteira por cima da bolacha picada. Cubra com a compota de framboesa e leve ao frigorífico durante umas horas. Desenforme e sirva.
Nota: Se a compota estiver muito grossa e se se tornar difícil de espalhar, junte-lhe um pouco de água quente para amolecer.

Sobremesa de Chocolate

Ingredientes:
200 gr. de chocolate preto
100 gr. de amêndoas torradas moídas grosseiramente
250 gr. de açúcar
150 gr. de manteiga
4 ovos
18 palitos de "La Reine"
1 chávena de café forte
chocolate granulado

Confecção:
Bate-se a manteiga derretida com o açúcar, de seguida junta-se as gemas.
Derreter o chocolate em banho Maria com 3 colheres de água, quando o chocolate tiver quase frio, junta-se o creme feito anteriormente, juntar também as amêndoas, juntar as claras batidas em castelo.
Molhar os palitos no café, e fazer camadas de palitos e de creme até acabar o creme, polvilhar com o chocolate granulado.

Sonhos de Cenoura

Ingredientes:
Coze-se 1kg de cenoura depois de descascada com a casca de 4 laranjas, depois passa-se pelo passe-vite, uma coisa de cada vez.
Junta-se à cenoura e às cascas da laranja:
4 ovos
500 gr. de açúcar
500 gr. de farinha (mas rouba-se um pouco)
pó royal.

Sorvete de Leite Condensado

Ingredientes:
2 gemas de ovo
1 lata de leite condensado
3 chávenas de chá de leite
meia colher de sopa de maisena

Confecção:
Dissolva as gemas e a maisena no leite frio. Despeje esta mistura numa panela, junte o leite condensado e leve a lume brando. Mexa até engrossar, sem deixar levantar fervura. Despeje em forminhas de gelo e leve ao congelador.

Tarte de Amêndoa I

Ingredientes:
1 ovo
100 gr. de açúcar
200 gr. de farinha
100 gr. de margarina
3 colheres de sopa de leite

Recheio:
100 gr. de margarina
100 gr. de açúcar
150 gr. de amêndoa
5 colheres de sopa de leite
Vai ao lume tudo junto.

Para a massa:
Derrete-se a manteiga deixa-se arrefecer e depois junta-se o açúcar bate-se tudo muito bem e depois põe-se o ovo, o leite e por fim a farinha. Vai ao forno a cozer quando estiver quase cosido deitas-se o recheio e deixa-se acabar de cozer.
Deve-se roubar na margarina tanto na massa como no recheio.

Tarte de Amêndoa II

Ingredientes:
200 gr de açúcar
1,5 dl água
5 gemas
1 ovo inteiro
150 gr de amêndoa ralada na 1/2/3

Confecção:
Leva-se ao lume o açúcar com a água e deixa-se ferver ≈ 3 min, junta-se a amêndoa e mexe-se bem. Tira-se do lume e deixa-se arrefecer um pouco.
À parte batem-se as gemas com o ovo inteiro e deita-se pouco a pouco a mistura de amêndoa. Mistura-se bem e deita-se na tarteira previamente forrada com massa folhada.
Polvilhar com açúcar em pó
Vai ao forno ligeiramente acima do médio aproximadamente 25 min.

Nota: pode ser adicionada raspa de limão ao recheio da tarte

Tarte de Coco e Pão

Ingredientes:
4 ovos
300 gr. açúcar
100 gr de coco
2 carcaças

½ de leite
1 colher de sopa de farinha
1 colher de chá de pó royal

Confecção:
Ferve-se o leite e põe-se por cima das carcaças aos pedaços, bate-se com a varinha mágica.
Bate-se os ovos com o açúcar, junta-se o coco, as carcaças, por fim a farinha e o pó royal.

Tarte Delicia

Ingredientes:
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
100 g de coco

Confecção:
Bate-se tudo junto. Barra-se a forma com papel vegetal e vai ao forno e quando estiver frio vai ao frigorifico.

Tarte de Fruta

Ingredientes:
6 ovos
6 colheres de sopa de açúcar (de servir à mesa)
3 colheres de sopa de farinha (de servir à mesa)
raspa de limão

O tipo de fruta é facultativa.
Em principio põe-se por baixo e só depois a massa.

Tarte de Grão

Ingredientes:
180 gr. de grão – picadora 123
200 gr. de açúcar
raspa de metade de 1 limão
2 ovos inteiros e 4 gemas
massa quebrada feita por nós, ou, folhada de compra

Tarte de Maçã

Ingredientes:
3 ovos
200 g de açúcar
200 g de farinha
125 g de manteiga derretida
4 maçãs reinetas

Confecção:
Põe-se uma camada de maçã, depois da massa e por fim o resto da maçã.
Quando a tarte estiver cosida põe-se a geleia por cima.
Geleia: Ferve-se as cascas das maçãs, depois de fervidas, tiram-se as cascas e leva 4 colheres de açúcar, pau de canela e casca de limão e vai a ferver até engrossar.

Tarte de Natas

Ingredientes:
2 pacotes de natas
1 lata de leite condensado
6 folhas de gelatina ou 1 carteira de gelatina em pó

Confecção:
Bate-se as natas e junta-se o leite condensado e por último a gelatina.
A gelatina faz-se em 1.º lugar para ir arrefecendo
1.º demolha-se a gelatina em água fria
2.º ferve-se uma chávena de água e tira-se a gelatina da água fria e põe-se na água fria e mexe-se muito bem

Tarte de Pastel de Nata

Massa:
150 gr. de farinha
60 gr. manteiga derretida
60 gr. de açúcar
1 ovo

Amasse tudo junto num alguidar, quando a massa estiver pronta, coloca-se no fundo da tarteira.

Creme:
150 gr. de açúcar
50 gr. de farinha maizena
3 gemas
½ de leite
raspa de limão
Nota: No creme pode-se fazer a receita a dobrar

Confecção:
Deita-se tudo num tacho e quando estiver a ferver deixa-se engrossar. Coloca-se em cima da massa e vai ao forno até ficar tostada.
Leva a cozer cerca de 45m.

Tigelada

Ingredientes:
5 ovos
meio litro de leite
200 g de açúcar
5 colheres de sopa de farinha mal cheias
raspa de limão
1 colher de chá de canela
O leite deita-se em último lugar.
Vai a cozer numa forma untada de manteiga.

Torta de Laranja

Ingredientes:
8 ovos
350 g de açúcar
1 colher de chá de farinha
sumo e raspa de 1 laranja
80 g de manteiga derretida